RG30

N° de série: _____

Mode d'emploi pour le Gril à rouleaux Globe Modèle RG30

Pour l'entretien de votre gril à rouleaux :

1. Visitez notre site Web à ***www.globefoodequip.com***

2. Ou appelez le Service à la clientèle Globe au 937-299-8625 et demandez les coordonnées de votre société de service locale.

- AVIS DE SÉCURITÉ IMPORTANT -

Ce manuel contient des consignes de sécurité importantes qui doivent être strictement respectées lors de l'utilisation de cet appareil.

Visitez notre site Web pour obtenir des informations sur les autres produits offerts par Globe.

www.globefoodequip.com

Trancheuses, mélangeurs, appareils de cuisson de comptoir, hacheuses de viande et balances

ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE
LISEZ LE CODE QR AVEC VOTRE APPAREIL MOBILE OU RENDEZ-VOUS SUR WWW.GLOBEFOODEQUIP.COM POUR REMPLIR ET SOUMETTRE VOTRE GARANTIE.

www.globefoodequip.com/support/warranty-registration-form

Index

ATTENTION PROPRIÉTAIRES ET UTILISATEURS 5

INSTALLATION 6-7

PRÉCAUTIONS ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ 8

MODE D'EMPLOI 9

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE 10

DÉPANNAGE 11

GARANTIE LIMITÉE DU GRIL À ROULEAUX 12

GLOBE FOOD EQUIPMENT COMPANY
2153 DRYDEN RD.
DAYTON, OH 45439
TÉLÉPHONE : 937-299-5493
SANS FRAIS : 800-347-5423
TÉLÉCOPIEUR : 937-299-8623
COURRIEL : info@globefoodequip.com
SITE WEB : www.globefoodequip.com

© Globe Food Equipment Company, 2014

Orig 102010
Ver. 1 Rev. 2_5-2014

Attention propriétaires et utilisateurs

L'appareil de Globe est conçu pour transformer, cuire et réchauffer des produits alimentaires de manière efficace et sans danger aussi longtemps que l'appareil est utilisé conformément aux instructions de ce manuel et est bien entretenu. À mois que l'utilisateur ne soit suffisamment formé et supervisé il existe un risque de blessure grave. Les propriétaires de cet appareil ont la responsabilité de s'assurer que cet appareil est utilisé correctement et en toute sécurité, et de se conformer strictement à toutes les instructions contenues dans ce manuel et aux exigences locales, nationales ou provinciales.

Les propriétaires ne doivent pas permettre à quiconque de toucher cet équipement sauf si ces personnes ont plus 18 ans, sont adéquatement formées et supervisées et ont lu et compris ce manuel. Les propriétaires doivent également veiller à ce qu'aucun client, visiteur ou autres personne non autorisée n'entrent en contact avec cet équipement. Rappelez-vous que Globe ne peut pas anticiper toutes les circonstances ou l'environnement dans lequel son appareil sera utilisé. Le propriétaire et l'utilisateur doivent rester vigilant contre tous les dangers posés par l'utilisation de cet appareil. Si vous n'êtes pas sûr d'une tâche particulière ou de la bonne méthode d'utilisation de cet appareil, informez-vous auprès de votre superviseur.

Ce manuel contient un certain nombre de précautions à prendre pour promouvoir une utilisation sûre de cet appareil. Tout au long de ce manuel, vous verrez des avertissements supplémentaires pour vous avertir des dangers potentiels.

Les avertissements qui affectent votre sécurité personnelle sont signalés par:

ou

Les avertissements relatifs à de possibles dommages à l'appareil sont signalés par:

Si une étiquette de mise en garde ou ce manuel sont égarés, endommagés ou illisibles, ou si vous souhaitez obtenir des exemplaires supplémentaires, veuillez contacter votre représentant le plus proche ou Globe directement pour obtenir ces articles gratuitement.

Rappelez-vous que ce manuel ou les étiquettes de mise en garde ne remplacent pas la nécessité d'être vigilant, de former et de superviser les utilisateurs, et de faire preuve de bon sens lors de l'utilisation de cet équipement.

Installation

DÉBALLAGE

Déballez le gril à rouleaux immédiatement après sa réception. Si l'appareil est endommagé, conservez l'emballage et contactez le transporteur dans un délai de quinze (15) jours de la date de livraison. Contactez immédiatement Globe ou votre revendeur local. **Vous n'avez aucun recours pour des dégâts après quinze (15) jours.**

⚠ AVERTISSEMENT

POUR ÉVITER LES BLESSURES GRAVES :

- Installez **TOUJOURS** l'appareil dans un espace de travail disposant d'un éclairage et d'un espace suffisants.
- Utilisez **UNIQUEMENT** sur une surface plane, antidérapante solide qui est ininflammable et à l'écart des éviers et de l'eau.
- Ne contournez, n'altérez ni modifiez **JAMAIS** cet appareil de quelque façon que se soit. Cela peut être dangereux et annulera la garantie.
- N'utilisez **JAMAIS** le gril à rouleau sans que toutes les étiquettes de mises en garde y soient attachées.

AVIS : Les codes locaux concernant l'installation varient considérablement selon le lieu. La National Fire Protection Association, Inc, indique dans sa dernière édition de la NFPA 96 que les codes locaux constituent l'«autorité compétente» pour l'installation d'équipements. Par conséquent, les installations doivent être conformes à tous les codes locaux.

⚠ AVERTISSEMENT **MISE À LA TERRE CORRECTE**

CETTE MACHINE EST FOURNIE AVEC UNE FICHE DE MISE À LA TERRE TRIPOLAIRE. LA PRISE DANS LAQUELLE CETTE FICHE EST BRANCHÉE DOIT ÊTRE MISE À LA TERRE. SI LA PRISE NE DISPOSE PAS DU TYPE DE TERRE CORRECT, CONTACTEZ UN ÉLECTRICIEN. NE COUPEZ OU NE RETIREZ JAMAIS LA TROISIÈME BROCHE DE TERRE DU CORDON D'ALIMENTATION ET N'UTILISEZ JAMAIS DE FICHE D'ADAPTATION (Fig. 6-1 et Fig. 6-2).

Fig. 6-1 Correct

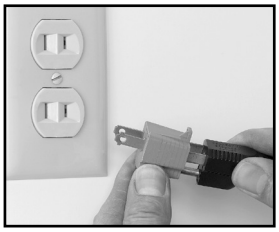

Fig. 6-2 Incorrect

1. Remplissez le formulaire de garantie en ligne à www.globefoodequip.com/support/warranty-registration-form.

2. Le gril à rouleaux et le revêtement extérieur peuvent devenir CHAUDS après usage. Soyez prudent lorsque vous touchez l'appareil.

Installation électrique

L'installation du gril à rouleaux doit être conforme au NATIONAL ELECTRIC CODE ET À TOUS LES CODES ET RÈGLEMENTS LOCAUX ET À TOUS LES RÈGLEMENTS DE LA COMPAGNIE D'ÉLECTRICITÉ. En outre, nous recommandons que le gril à rouleaux ait un dégagement de 10 cm autour de l'appareil pour permettre une ventilation adéquate.

Installation

ASSEMBLAGE ET INSTALLATION DU GRIL À ROULEAUX

1. Lisez attentivement ce manuel avant l'installation et l'utilisation. NE procédez PAS à l'installation et à l'utilisation si vous avez des questions ou ne comprenez pas tout dans ce manuel. Contactez d'abord votre représentant local ou Globe.

2. Retirez le gril à rouleaux de la boîte. Après avoir retiré le gril à rouleaux de l'emballage, assurez-vous d'enlever touts les plastiques de protection et résidus.

3. Inspectez le gril à rouleaux pour vous assurer que toutes les pièces ont été livrées (bac de récupération).

4. Choisissez un endroit pour installer le gril à rouleaux qui dispose d'une surface horizontale solide, antidérapante, ininflammable, à l'écart d'éviers et de dangers causés par l'eau, et qui est situé dans un espace de travail bien éclairé à l'écart des enfants et des visiteurs.

5. Pour votre protection, nous recommandons qu'un électricien qualifié installe ce gril à rouleaux. Ils doivent être expérimentés et au courant de tous les codes électriques.

6. 6. Une connexion et une alimentation électrique correctes sont nécessaires pour le bon fonctionnement de l'appareil.

7. Le câblage externe doit être dans un conduit ou d'un type de câble flexible homologué pour une utilisation à la température indiquée à l'orifice du conduit et de taille appropriée pour supporter la charge.

8. Le circuit d'alimentation doit être équipé de fusibles et d'un dispositif de déconnexion, tel que requis par le code électrique local. Pour un gril à rouleaux avec câble et fiche, il suffit de fournir un point d'alimentation adapté et de le brancher.

⚠ ATTENTION Cet équipement devient EXTRÊMEMENT CHAUD. Assurez-vous que tous les matériaux inflammables ou combustibles sont placés à distance du gril à rouleaux.

Mise à niveau

Le gril à rouleaux est livré avec des pieds en caoutchouc antidérapants. Le gril à rouleaux doit être installé sur une surface horizontale solide.

Assemblage

Assurez-vous que le bac de récupération est installé avant chaque utilisation. L'utilisation du bac de récupération permet de garder le gril à rouleaux propre et hygiénique et permet un nettoyage facile.

MISE EN SERVICE :

La mise en service de votre nouveau gril à rouleaux est primordiale. La mise en service est l'essai minutieux et méthodique de l'appareil, des sous-systèmes et des systèmes pour s'assurer du bon fonctionnement sécuritaire du produit sur le site de travail. En identifiant les problèmes potentiels (ex: l'emplacement de l'appareil, la ventilation, la conformité avec les codes électriques et de protection contre les incendies, l'installation, la formation de l'utilisateur et la certification) avant la mise en service de l'appareil, des pannes coûteuses et des dommages potentiels peuvent être évités.

SÉCURITÉ TOUJOURS.

Précautions et consignes de sécurité

AVERTISSEMENT **POUR ÉVITER LES BLESSURES GRAVES :**

- N'utilisez **PAS** le gril à rouleaux avant de lire le mode d'emploi.
- Déconnectez ou débranchez **TOUJOURS** l'alimentation électrique avant de nettoyer, d'entretenir ou d'ajuster des pièces ou des accessoires.
- Ne contournez, altérez, modifiez **JAMAIS,** cet appareil et n'attachez pas des pièces non autorisées. Cela peut être dangereux et annulera la garantie.
- N'utilisez **JAMAIS** le gril à rouleaux avec une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé.
- Ne laissez **JAMAIS** le gril à rouleaux allumé la nuit ou pendant de longues périodes de non-utilisation.
- N'utilisez **JAMAIS** le gril à rouleaux comme source de chauffage pour votre cuisine, espace, ou chambre.
- Gardez **TOUJOURS** les mains, les cheveux et les vêtements à l'écart des éléments mobiles et chauffants.

PRÉCAUTIONS ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

AVERTISSEMENT Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des précautions de sécurité élémentaires doivent toujours être suivies :

- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
- Pour éviter tout risque de choc électrique, ne plongez pas le gril à rouleaux dans l'eau ou tout autre liquide; ne placez pas le gril à rouleaux dans un lave vaisselle pour le nettoyer.
- Ne touchez jamais directement les éléments de chauffage ou les éléments mobiles lorsque que le gril est allumé.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de d'installer ou d'enlever des pièces et avant de le nettoyer.
- N'utilisez aucun appareil avec un cordon ou une fiche endommagée, après un mauvais fonctionnement de l'appareil, ou si l'appareil est tombé ou est endommagé. Appelez le service à la clientèle.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou pas vendus par le fabricant peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
- N'utilisez pas à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre de la table ou du comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.
- Ne placez pas sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ou dans un four chauffé.
- N'utilisez pas cet appareil pour un usage autre que l'usage prévu par le fabricant.
- Ne tirez pas sur le cordon électrique pour débrancher l'appareil.
- Ne branchez jamais l'appareil dans un endroit qui peut être inondé.
- Placez l'appareil sur une surface solide et stable.
- Le gril à rouleaux Globe ne contient **aucune** pièce réparable par l'utilisateur. Un concessionnaires Globe ou un technicien qualifié recommandé doivent effectuer les réparations. Ne démontez aucun composant ou le panneau de commande sur cet appareil.
- Globe prend toutes les précautions pour s'assurer que tous les produits sont sans danger. Les procédures de coupe de l'acier utilisées pour la fabrication de ces appareils créent des arêtes vives. Ces arêtes vives sont enlevées au meilleur de notre capacité; toutefois, nous insistons que l'utilisateur soit prudent lorsqu'il touche cet appareil.
- En cours de fonctionnement, le gril à rouleaux atteint des températures élevées qui rendent les surfaces en acier inoxydable chaudes. Soyez extrêmement prudent lors de l'utilisation.
- Coupez l'alimentation et retirez la fiche de la prise murale pour le nettoyage.
- Laissez refroidir le gril à rouleaux après utilisation et avant le nettoyage. Le gril à rouleaux sera trop chaud pour être manipulé immédiatement après usage.
- Le gril à rouleaux Globe est conçu pour la tension indiquée sur la plaque signalétique montée sur l'arrière de l'appareil. Le gril à rouleaux est conçu pour une utilisation sur courant alternatif (CA) seulement.

Mode d'emploi

Emploi du gril à rouleaux

Avant d'utiliser le gril à rouleaux, vérifiez qu'il est à niveau. Assurez-vous que le gril à rouleaux est à niveau, que l'appareil est propre, et que toutes les pièces sont correctement installées, y compris le bac de récupération. Veuillez permettre 8 à 10 minutes pour le réchauffement. Cuit le produit en 3 à 10 minutes.

REMARQUE : lors de la première utilisation, le gril à rouleaux peut dégager une odeur de métal brûlé. C'est normal et odeur se dissipe avec l'usage.

1. L'interrupteur principal Marche/Arrêt est situé sur le panneau avant aligné avec les boutons de commande.
2. Placez l'interrupteur Marche/Arrêt sur "ON".
3. L'interrupteur Marche/Arrêt active les rouleaux, mais la chaleur *ne* sera *pas* fournie aux éléments.

Le réglage de chaleur est contrôlée par boutons également situés sur le panneau avant :

Sélection de cuisson :
Le gril à rouleaux a une double commande permettant d'isoler les sections avant et arrière de l'unité. Chaque section peut être réglée de la manière suivante :

OFF :	Les éléments de chauffage sont éteints "OFF" - 0 °F
LOW (BASSE) :	Puissance de chauffage faible à la section sélectionnée. Économie d'énergie lorsque l'appareil est en veille 110 °F-125 °F (43 °C à 52 °C)
2.	5% de la puissance 135 °F-155 °F (57 °C à 68 °C)
3.	50% de la puissance 170 °F-210 °F (77 °C à 99 °C)
4.	70% de la puissance 220 °F-260 °F (104 °C à 127 °C)
HIGH (HAUTE) :	Pleine puissance de chauffage la section sélectionnéE 250 °F-350 °F (121 °C à 177 °C)

REMARQUE : les voyants lumineux sur le panneau avant indiquent que les éléments sont actifs. Si le voyant est éteint, l'appareil a atteint la température de cuisson ou a été éteint.

Instructions de nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT

- Débranchez **TOUJOURS** le gril à rouleaux et laisser-le refroidir avant de le nettoyer.
- N'utilisez **PAS** de produits de nettoyage qui peuvent être dangereux pour vous, d'autres autour de vous, ou pour l'environnement.
- **ÉVITEZ** d'arroser, d'immerger ou de laver à la pression toute pièce du gril à rouleaux, à l'exception du bac de récupération.
- N'utilisez **JAMAIS** un tampon à récurer, de la laine d'acier ou un matériau abrasif pour nettoyer le gril à rouleaux.

⚠ **DÉBRANCHEZ TOUJOURS L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE DU GRIL À ROULEAUX AVANT DE LE NETTOYER.**

NETTOYAGE RECOMMANDÉ

Il faut très peu de temps et d'effort pour garder le gril à rouleaux attrayant et performant. Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

PIÈCE	ACTION REQUISE	FRÉQUENCE
Rouleaux	Utilisez un chiffon propre et de l'eau chaude savonneuse pour nettoyer les rouleaux.	Chaque jour
Boitier	Utilisez un chiffon propre et un nettoyant non abrasif pour nettoyer le boîtier en acier inoxydable du gril à rouleaux. Essuyez les zones polies avec un chiffon doux.	Chaque jour
Commandes	L'appareil doit être éteint lorsqu'il n'est pas utilisé. Il est recommandé que l'appareil soit déconnecté de l'alimentation en éteignant l'interrupteur d'alimentation électrique. Utilisez un chiffon propre pour essuyer les commandes et les boutons	Chaque jour
Bac de récupération	Une fois que l'appareil est refroidi, retirez le bac de récupération et jetez les déchets, débris et miettes. Essuyer avec un chiffon sec. Pour un nettoyage approfondi, utilisez un chiffon non abrasif et de l'eau chaude savonneuse; lavez, rincez et séchez. REMARQUE : une utilisation prolongée des agents de nettoyage peut endommager l'acier inoxydable.	Lors de chaque utilisation ou au moins chaque jour

Lorsque le gril à rouleaux est propre et complètement sec, rebranchez-le.

Dépannage

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Les rouleaux ne chauffent pas	Alimentation électrique	Vérifiez la source d'alimentation
	La commande n'a pas été activée	Vérifiez que le gril à rouleaux est correctement branché et sous tension
	Défaut de câblage interne	Appelez le service à la clientèle
	Défaillance de l'élément	Appelez le service à la clientèle
Le voyant n'est pas allumé, mais l'appareil se réchauffe	L'ampoule du voyant a brûlé	Appelez le service à la clientèle. Remplacez le voyant
	L'appareil n'a pas été allumé	Allumez et réglez
La surface de cuisson se réchauffe lentement	Réchauffer	Accordez 5 minutes pour le chauffage du gril à rouleaux.
	Élément inférieur éteint	Reportez-vous au mode d'emploi
	Éléments défectueux	Appelez le service à la clientèle
Les rouleaux ne tournent pas	L'appareil n'a pas été allumé	Allumez le gril à rouleaux Ajustez le réglage de la fonction
	Défaillance du moteur	Appelez le service à la clientèle
	Défaillance des engrenages et de la chaîne	Appelez le service à la clientèle

Si les problèmes persistent et que la solution recommandée ne remédie au problème, veuillez contacter le service à la clientèle de Globe au : 866-260-0522

Garantie limitée

Globe Food Equipment Company («GFE») garantit à l'acheteur original d'un nouvel appareil que ledit appareil, lorsqu'il est installé conformément à nos instructions en Amérique du Nord et soumis à une utilisation normale, est exempt de défauts de matériaux ou de fabrication pendant une période d'un (1) an. La garantie sur la main d'œuvre est d'un an à compter de la date d'installation initiale ou de 18 mois à compter de la date effective de l'expédition de l'usine suivant la première de ces éventualités. La garantie couvre les appels de service sur place dans les 60 miles (96 km) d'une société de service agréée. L'utilisateur final est responsable de tous les frais de déplacement et de kilométrage supplémentaire au taux en vigueur.

CETTE GARANTIE REMPLACE TOUTES AUTRES GARANTIES, EXPLICITES OU IMPLICITES. GFE DECLINE EXPRESSEMENT TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU EXPLICITE OU IMPLICITE D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER.

L'OBLIGATION ET LA RESPONSABILITÉ DE GFE EN VERTU DE CETTE GARANTIE SONT EXPRESSÉMENT LIMITÉES À LA RÉPARATION ET AU REMPLACEMENT DE L'APPAREIL QUI S'AVÈRE DÉFECTUEUX EN RAISON D'UN VICE DE MATÉRIAUX OU DE FABRICATION PENDANT LA PÉRIODE DE GARANTIE APPLICABLE. Toutes les réparations en vertu de cette garantie seront effectuées par une société de service agrée par GFE pendant les heures normales de travail. Cette garantie ne couvre pas les services rendus à un tarif d'heures supplémentaires ou de prime. L'utilisateur final est responsable de la différence entre les taux de service normal et les taux de services de prime. EN AUCUN CAS, GFE NE SERA RESPONSABLE POUR LES DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS DE L'ACHETEUR OU D'UN TIERS, Y COMPRIS, SANS LIMITATION, LA PERTE DE BIENS, LES BLESSURES, LA PERTE COMMERCIALE OU DE PROFITS OU AUTRES PERTES ÉCONOMIQUES OU DE DOMMAGES-INTÉRÊTS , SOIT PAR NÉGLIGENCE , GARANTIE, RESPONSABILITÉ STRICTE, OU AUTRE.

Cette garantie est accordée uniquement au premier acheteur auprès d'un concessionnaire. Aucune garantie n'est accordée aux cessionnaires ultérieurs.

Cette garantie ne couvre pas les pannes provoquées par : le manque d'entretien, la négligence, l'abus, les dommages dus à l'excès d'eau, au feu, à l'usure normale, à une mauvaise mise en place et utilisation. L'entretien périodique n'est pas couvert.

Cette garantie n'est pas en vigueur jusqu'à réception dans les 30 jours à compter de la date d'installation du formulaire d'enregistrement en ligne d'installation et de garantie dûment rempli et signé numériquement. Complétez l'enregistrement de la garantie à : www.globefoodequip.com/support/warranty-registration-form.
Une preuve d'achat est nécessaire en cas d'extension de la garantie de plus d'un (1) an à compter de la date d'expédition de l'usine.

LES DISPOSITIONS DE GARANTIE CI-DESSUS CONSTITUENT UNE DÉCLARATION COMPLÈTE ET EXCLUSIVE ENTRE L'ACHETEUR ET LE VENDEUR. GFE N'ASSUME ET N'AUTORISE AUCNE PERSONNE À ASSUMER EN SON NOM TOUTE AUTRE OBLIGATION OU RESPONSABILITÉ LIÉE À CET APPAREIL.

Exemples de cas qui ne sont pas couverts par la garantie, mais pas limités à ces cas:

1. Catastrophes naturelles, incendie, dégâts des eaux, vol avec effraction, accident, vol.
2. Dommages de transport
3. Mauvaise installation ou modification de l'appareil.
4. Utilisation de pièces de rechange génériques ou en provenance du marché des pièces de rechange.
5. Réparations effectuées par une personne autre qu'un prestataire de service désigné par GFE.
6. Lubrification.
7. Pièces d'usure, pieds réglables, fusibles, lampes, etc.
8. Nettoyage de l'appareil.
9. Mauvaise utilisation ou abus.

ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE
LISEZ LE CODE QR AVEC VOTRE APPAREIL MOBILE OU RENDEZ-VOUS SUR WWW.GLOBEFOODEQUIP.COM POUR REMPLIR ET SOUMETTRE VOTRE GARANTIE.

www.globefoodequip.com/support/warranty-registration-form.